

## Hirsotto (2 Personen)

30 gr	Butter
1	Zwiebel , gehackt
225 g	Goldhirse
1.5 dl	Weisswein
6.8 dl	Gemüsebouillon
90 g	Sbrinz AOP, gerieben
2 EL	Crème fraîche

### **Pilze**

23 gr	Butter
1	Schalotte, gehackt
200 gr	Pilze, in Scheiben oder kleingeschnitten (Champignons, Austernseitlinge, Eierschwämme)
½	kleiner Lauch, in Scheiben geschnitten
Salz, Pfeffer	

## ZUBEREITUNG Pilzragout

1. Schalotte in der Butter glasig dünsten.
2. Die Pilze zur Schalotte geben und dünsten, bis der sich bildende Saft wieder eingekocht ist. Lauch zufügen, 5 Minuten mit dünsten, würzen und warm stellen.

## ZUBEREITUNG Hirsotto

1. Die Zwiebel in der Butter glasig dünsten, die Hirse zufügen und kurz mitdünsten.
3. Mit Weisswein ablöschen, mit der Hälfte der Bouillon auffüllen und unter Rühren 15-20 Minuten köcheln lassen. Nach und nach die restliche Bouillon beifügen.
4. Den Sbrinz unter der Hirsotto ziehen und mit dem Crème fraîche verfeinern.
5. Auf vorgewärmten Tellern anrichten und mit dem Pilzragout belegen.

## DAZU PASST

- Schüblig
- Rüeblli